

**INVITATION
VERS UN MONDE
À PART**



Cahors est un monde à part, un monde aux multiples nuances qui ne saurait se résumer en un mot ni en une phrase.

Cahors n'est pas un seul mais plusieurs mondes à la fois, qui s'incarnent dans la richesse de ses terres, généreuses et sauvages et dans celles de ses Hommes, combattifs et entiers.

Ainsi, vouloir définir Cahors serait une hérésie, Cahors c'est l'élégance autant que la puissance, la finesse autant que la gourmandise, c'est l'altitude autant que le contre-bas. Ce n'est pas une géologie unique mais un terroir complexe baigné d'Histoire, ce n'est pas juste un cépage, le Malbec, mais ce sont toutes ses plus belles expressions.

Cahors, un monde à part, fier et toujours debout, qui est fait pour vous surprendre.

Direction de la publication : Vins de Cahors (vindecahors.fr)
 Rédaction en chef & Direction artistique : Clair de Lune (www.clairdelune.fr)
 Photos : Alain Auzanneau, Jean-Pierre Bessières, Jean-Luc Esposito, Jérôme Morel pour Vins de Cahors. Clair de Lune.
 C. Novello, A. Lecomte, A. Crepin, T. Verneuil, C. Chrétien, C. Seguy, M. Bouchet Gingham pour Lot Tourisme.
 Impression : Publi Quercy
 Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.

UN PATRIMOINE 04

- > Un vignoble 06
- > Un cépage 12
- > Une appellation 16

DES TERROIRS 20

- > Géologie 22
- > Terrasses et Causse 24
- > Cartographie 28

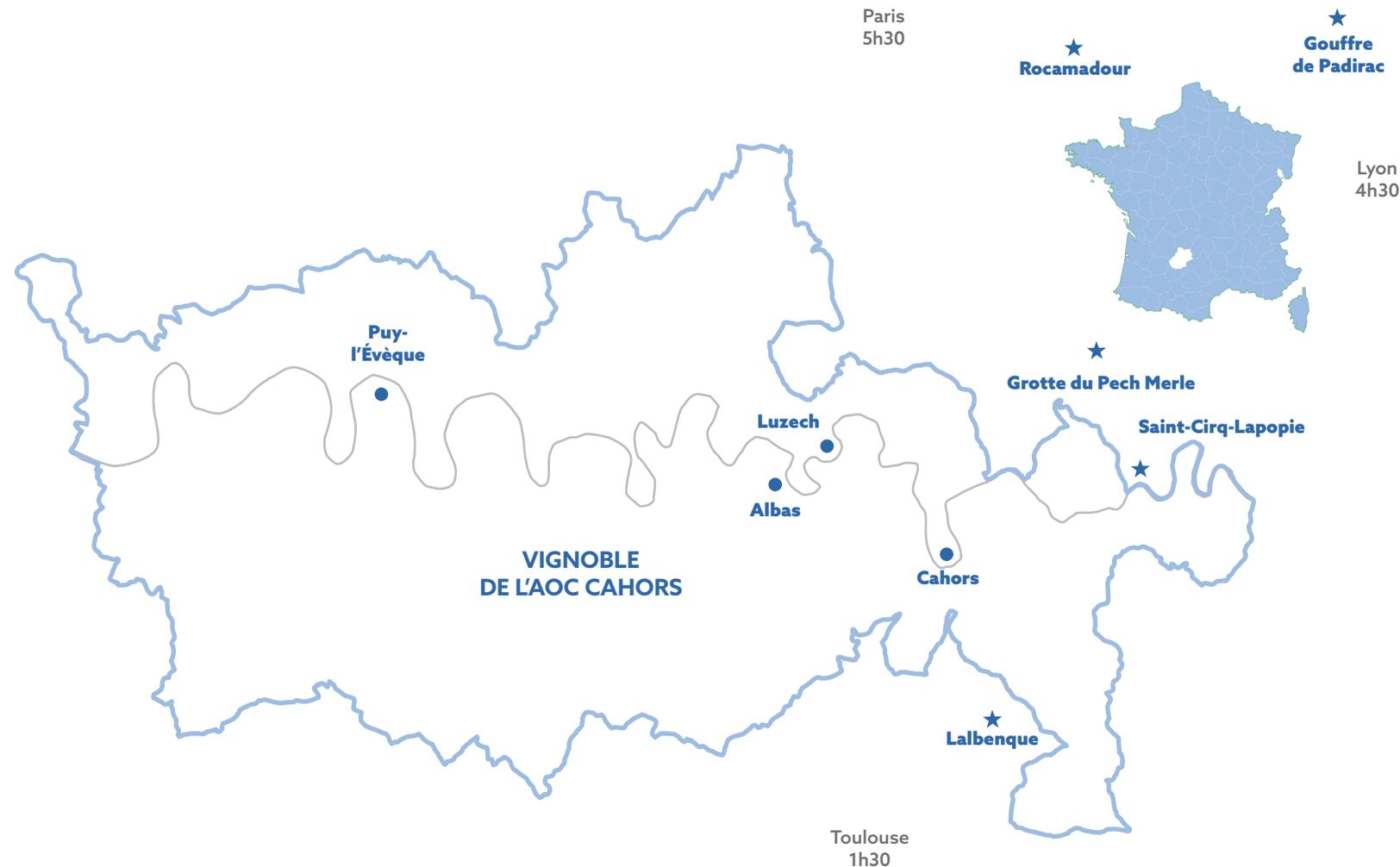
UN ART DE VIVRE 36

- > Une destination 38
- > City break 44
- > Virée gourmande 45
- > Road trip 48
- > Rencontres 49



I. ils ont grandi sur les terrasses surplombant les méandres de la rivière Lot ou sur les Causse arides du Quercy. Enracinés dans un ensemble de terroirs sauvages et versatiles, les vins de Cahors sont l'expression d'**un patrimoine** vivant, combinaison d'un triptyque unique : un vignoble singulier à forte identité, un cépage emblématique (le malbec cadurcien, dans toute sa palette d'expressions), une bouillonnante appellation portée par des vigneron et vigneronnes rebelles qui, avec l'expérience de l'âge comme avec la fougue de la jeunesse, ont pris la liberté d'oser les (r)évolutions.

UN VIGNOBLE QUI CONTIENT MILLE MONDES

Bordeaux
2h30Toulouse
1h30

Suivant la rivière Lot, affluent en rive droite de la Garonne, sur près de 60 km de long, le vignoble de l'AOC Cahors, qui embrasse la ville éponyme, s'établit à mi-chemin de la Méditerranée et de l'océan Atlantique, sur les premiers contreforts du Massif central. Il fait partie des terroirs du Sud-Ouest, foisonnante mosaïque de paysages accidentés aux cépages souvent endémiques. Cahors en est un peu l'archétype avec ses paysages torturés et un cépage tellement emblématique : le malbec. Mais Cahors aujourd'hui, vignoble à la fois franc-tireur et sauvage par nature, c'est aussi une révolution qui surprend à chaque dégustation les amateurs de grands vins de terroir.

Sa situation géographique déjà, au point de rencontre de toutes les influences climatiques, atlantiques, méditerranéennes et continentales, prédisposait Cahors, ce vignoble ancien, à la singularité. Une propension à l'originalité qui s'est aussi entretenue par le culte d'un cépage foncièrement identitaire, le malbec, et par un véritable fatras géologique en guise de sous-sols. Mais à trop s'habituer à ce que la nature ou l'histoire nous ont donné, on le banalise parfois. L'histoire récente de Cahors est donc aussi celle de deux réappropriations : la réappropriation de toutes les facettes du malbec, un cépage finalement très espiègle, d'une part, et la réappropriation de la notion de terroir d'autre part. Avec,

en conséquence, une production qui a évolué vers un éclectisme voulu.

Réinventer le malbec

Voilà une quinzaine d'années, les vignerons cadurciens ont commencé à varier leurs façons de travailler le malbec. Aux **grands anciens**, qui ont gardé et approfondi la maîtrise des longs élevages en bois donnant des vins très profonds, s'est ajoutée une **nouvelle vague**, souvent formée par des enfants de vignerons et des nouveaux venus. Poussant le malbec sur les chemins de traverse, on leur doit des profils de vin différents, qui jouent sur les élevages (béton, amphores, foudres). Tout naturellement, l'étendue des styles s'est étoffée, la production mêlant cuvées

alternatives et références de haute volée, vins prêts à boire et vins de grande garde, **vins gourmands et vins complexes**. Dans le même temps, l'appellation, au niveau syndical, s'est mise à ouvertement revendiquer l'originalité de son cépage emblématique, gagnant ainsi une aura particulière en France comme à l'étranger. Depuis 2007, la mention « malbec » est présente sur les étiquettes des vins de l'appellation.

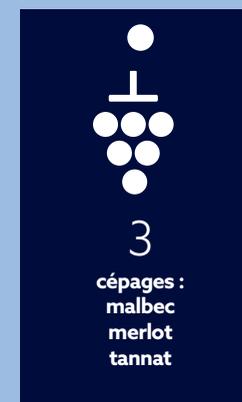
Un enchevêtrement de terroirs

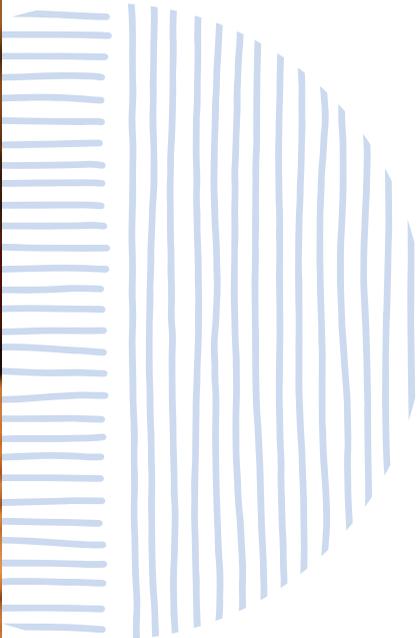
De la même façon que chacun s'attache aujourd'hui à dompter le malbec selon ses envies et convictions, chacun s'efforce désormais de préciser le **potentiel du terroir** qui est le sien. Car si la socio-histoire du vignoble tend à montrer que la dualité formée par les Terrasses d'un côté et les coteaux et plateaux du Causse de l'autre est un cadre structurant

pour les dégustateurs de toutes les époques, les études sur le terroir sont finalement assez récentes. Et si elles confirment que Cahors est bien scindé en deux grands ensembles de terroirs aux soubassements géologiques absolument uniques (alluvions sur les Terrasses s'étageant au-dessus de la rivière, calcaire sur le Causse), elles montrent aussi que le vignoble recouvre une **infinité de nuances** résultant des accidents de sols, des différences d'altitudes, des effets de proximité (avec la rivière notamment) ou des expositions particulières. Cahors constitue donc une **sensationnelle mosaïque** qui, couplée avec la diversité des approches du malbec et la curiosité propre aux nouvelles générations, ouvre le champ des possibles de façon incroyable, entraînant une heureuse émulation au sein du vignoble.

UN VIGNOLE HISTORIQUEMENT LIÉ À LA VILLE DE CAHORS

Chef-lieu du département du Lot, la ville de Cahors donne son nom au vignoble depuis le XVIII^e siècle. À cette époque, les expéditions de vin à travers l'Europe s'accélérent et les mentions géographiques, permettant de garantir la qualité liée à une origine, tendent à se généraliser. La référence au vin dit « de Cahors » devient donc coutumière, s'appuyant en plus sur le rayonnement de la ville, alors plate-forme marchande renommée. Encerclée par les vignes, la ville de Cahors, où il fait bon vivre, constitue aujourd'hui le point de ralliement de tout le vignoble. C'est d'ailleurs à Cahors qu'est situé le Cahors Malbec Lounge, espace officiel d'information et de dégustation des vins de l'appellation Cahors (voir p. 44).





Le vignoble de Cahors s'insère dans des paysages, ceux du Lot, dans lesquels la nature est prédominante. 70 % du département sont couverts de bois et de forêts. La polyculture y est courante, associant la culture de la vigne aux cultures maraîchères, fruitières et céréalières ou au pastoralisme. Les valeurs environnementales sont fortes. Engagée, l'appellation est dans une phase ascendante, animée par une énergie transverse qui court de la vigne jusqu'au chai.



PORTFOLIO

LE MALBEC DANS SON BERCEAU CADURCIEN

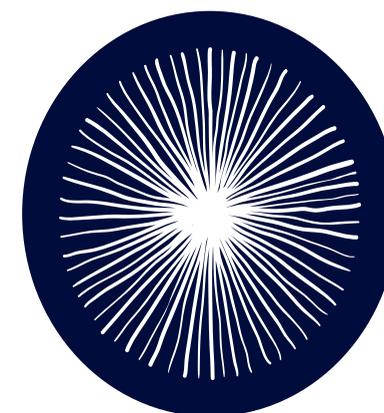
Le cahier des charges de l'AOC Cahors autorise uniquement trois cépages : un cépage « principal » et deux cépages « accessoires ». Le principal est le malbec, cépage emblématique du vignoble qui l'a vu naître. Indissociable de l'identité de l'appellation dont il transcende les différents terroirs, il représente *a minima* 70 % de l'assemblage d'un vin, mais il est souvent travaillé en monocépage.

Le malbec est un cépage ancien à Cahors où il est présent **depuis le XVI^e siècle** au moins. D'après la génétique, il est issu d'un croisement de la magdeleine noire, cépage originaire des Charentes (qui est aussi à l'origine du merlot) et du prunelard, cépage originaire de la vallée de la Garonne. On dit d'ailleurs qu'il a la précocité de la magdeleine noire et les composés phénoliques du prunelard. Quant à son nom, il le doit, selon diverses sources ampélographiques, à un certain M. Malbeck, propriétaire terrien qui l'introduisit au cours du XVIII^e siècle dans la région de Bordeaux d'où il embarqua ensuite, probablement dans le second quart du XIX^e siècle, à destination de l'Argentine et du Chili. En cours de route, il perdit son « k » final !

Un cépage qui a la cote

D'un point de vue physico-chimique, le malbec est un cépage qui à la fois présente

de beaux équilibres phénoliques, se montre prodigue en tanins de pellicule (lesquels favorisent la suavité et la rondeur) et dispose d'une structure colloïdale stable : il est ainsi adapté à l'élaboration de grands vins. Son **profil gustatif** répond en outre aux attentes des consommateurs actuels qui veulent des vins équilibrés, expressifs et cohérents. Enfin, le malbec tend à mieux résister que d'autres cépages au phénomène de la hausse des températures. Résultat, les surfaces plantées dans le monde ont doublé depuis 2000, progressant dans ses deux pays de prédilection : l'Argentine et la France. Dans ce dernier pays, 80 % des surfaces (5078 hectares) sont situées dans le Sud-Ouest, le reste essentiellement en Val de Loire (765 hectares) et Languedoc (453 hectares). Mais c'est **seulement à Cahors**, où il représente 85 % de l'encépagement, qu'il est majoritaire.



MALBEC



ORIGINE
Cahors



SYNONYMES
auxerrois, cot, plant de Cahors, pied de perdrix, noir de Pressac...



CARACTÉRISTIQUES
donne des vins veloutés, marqués par des notes de fruits rouges et noirs (cerise noire, mûre, prune, myrtille, cassis, réglisse...), les arômes floraux (violette) et les arômes tertiaires (cèdre, cuir, cacao...)



DANS LE MONDE

2000 : 26 285 ha
2010 : 38 158 ha
2016 : 52 233 ha



AIRE DE RÉPARTITION

Argentine : 77 % (40 401 ha)
France : 12 % (6 100 ha)
Chili : 4 % (2 293 ha)
États-Unis : 3 % (1 610 ha)



16^e
cépage mondial
(1,17 % des surfaces)

Source : The University of Adelaide, Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010.



Le **malbec** est le cépage emblématique du vignoble, il en est même originaire. C'est en son berceau qu'il offre à chaque curieux toute la versatilité qui le compose au travers de ses plus belles nuances.



PORTFOLIO

UNE APPELLATION PORTÉE PAR DES VIGNERONS COMBATTANTS ET RÉSILIENTS

Animés par l'envie d'exploiter toutes les facettes du malbec, de creuser toutes les subtilités du terroir mais aussi de laisser libre cours à leur propre personnalité, les vignerons de l'appellation ont fait évoluer, avec passion et acharnement, le profil des vins de Cahors. Ils ont élargi et renouvelé la palette des styles vers l'équilibre, l'élégance et la précision. Ils ont aussi pris le parti d'une viticulture engagée, respectueuse de la biodiversité et animée par le principe de responsabilité.

Cahors mêle ainsi, parfois à l'intérieur d'un même domaine, des vins qui s'inscrivent dans la tradition, traçant toujours plus loin le sillon des **grands malbec de garde**, puissants et capiteux, et des **vins qui jouent avec le cépage et le terroir** pour aller sur des registres marqués par la légèreté, le fruit et la gourmandise. Les styles évoluent donc, et surtout s'affinent, avec des vins qui, quel que soit le profil, tiennent le haut du pavé. Le nombre de citations dans les guides de référence ne cesse d'ailleurs de croître. 13 domaines étaient ainsi référencés dans l'édition 2023 du *Guide des meilleurs vins de France*, édité par la *Revue du vin de France*. Gustativement, la variété des styles permet à l'appellation, traditionnellement liée à la haute gastronomie, de se faire aussi une place dans les bars à vin et les caves à manger.

Nous sommes authentiques et entiers, des rebelles au cœur tendre, passionnés par leur métier et leur région, qui souhaitent promouvoir leurs vins, sans fard mais avec sincérité.

Nous sommes fiers de notre identité, de notre Histoire, de partager l'amour de notre territoire, de transmettre nos savoir-faire et vendre nos vins. Une fierté sans prétention, baignée d'humilité.

Des vins « pépites »

Commercialement, l'effervescence créative dans le vignoble a rebattu quelques cartes. **Les nouveaux profils de vin ont séduit** et certains indicateurs carrément explosés. En dix ans, les ventes à l'export ont par exemple doublé. Les circuits les plus prisés (cavistes, bars, restaurants) sont en nette progression. Pour le client en quête de diversité, les prix restent toujours accessibles, ce qui est une caractéristique de Cahors, mais les efforts des vignerons sont mieux récompensés. Conséquence : le vignoble attire, on n'en part pas, au contraire, on cherche à s'y installer, convaincus à la fois par l'état d'esprit et l'ambition collective de **positionner Cahors parmi les grands vins de terroir du monde**. Le cercle devient vertueux, les individualités portent le groupe et vice-versa.

UN VIN SUR TROIS EST BIO

La transition écologique s'accélère dans le vignoble de l'AOC Cahors comme dans tous les vignobles du Lot. En 2019, 33 % des vins du département relevant d'une appellation d'origine contrôlée, dont les vins de l'AOC Cahors forment la part prépondérante, étaient certifiés bio ou en conversion contre 14 % deux ans plus tôt. Si on ajoute les caves engagées dans une démarche HVE (Haute Valeur Environnementale), c'est 78 % de la production, correspondant à 74 % des surfaces, qui s'inscrit dans une stratégie de certification environnementale.



“ Nous avons une âme de combattant, de fait nous avons surmonté toutes les batailles que chaque époque nous a imposé. Nous nous sommes battus pour nos vins, nous nous battons encore et toujours pour donner aux vins de Cahors la place qu'ils méritent.

Ces dernières années, les vignerons ont à la fois approfondi et affiné les **styles** des vins de Cahors, étonnant les dégustateurs. Les consommateurs, eux, s'en régaler et, désinhibés, gérants de bars à vin et de caves à manger les proposent de plus en plus souvent au verre ou à la bouteille.



“ Du vin au safran en passant par la truffe, notre terre est aussi généreuse que nous le sommes. Une convivialité empreinte de naturel, de spontanéité et simplicité où notre ruralité peut surprendre par sa délicatesse et (re) trouve ses lettres de noblesse.



Il. bordure nord-est du bassin d'Aquitaine, le Quercy est un chaos géologique. Fracturée par les cours d'eau ruisselant depuis le Massif central, la région est constituée de vallées profondes et de causses calcaires. Il en résulte **des terroirs** singuliers qui, partageant une même aire géographique, présentent chacun des traits distinctifs. Traditionnellement, on les classe en deux groupes : les terroirs des Terrasses et les terroirs du Causse. Les vignerons et les géologues en explorent aujourd'hui toutes les subtilités

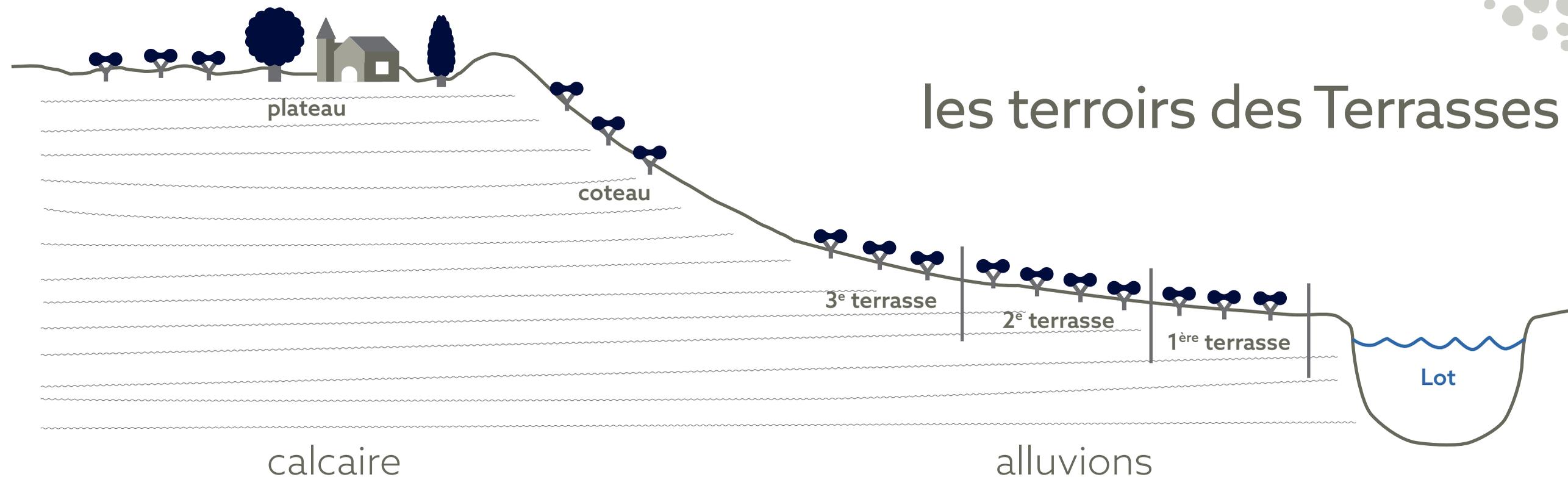
« CETTE RÉGION A DE

L'OR SOUS LES PIEDS »

Le vignoble de l'AOC Cahors s'organise en deux grands types de terroirs, aux structures géologiques originales : les terrasses alluviales de la méandreuse vallée du Lot d'une part, les coteaux et plateaux calcaires des Causse de Limogne et de Saint-Chels d'autre part.

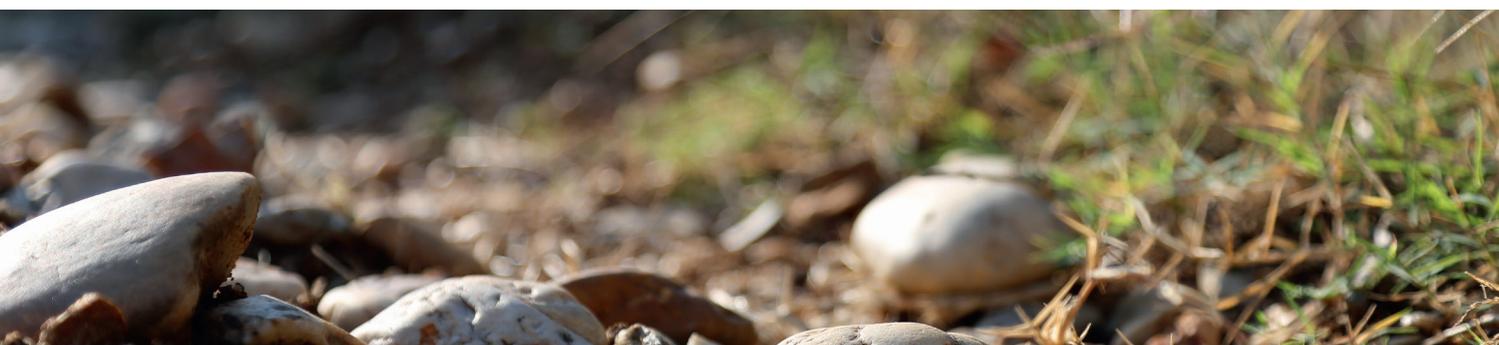
Chacun de ces ensembles recèle en lui-même une variété de nuances, laquelle, de mieux en mieux documentée, favorise une diversité des parti pris stylistiques. Cela rend grâce aux subtilités d'une région qui, selon les agronomes Lydia et Claude Bourguignon, a « *de l'or sous les pieds* ».

les terroirs du Causse



LES TERROIRS DES TERRASSES

LES TERROIRS DU CAUSSE



Altitude
90 à 250 m

Climat
un vent sec et chaud remontant du sud au mois de septembre, appelé vent d'autan, achève d'amener à maturité la vendange.
Conséquence : les vendanges sont assez tardives

Sols
Époque : - 15 millions d'années
Composition : 3 terrasses étagées, composées d'alluvions issus du Massif central

- la **première terrasse** (la plus proche du Lot) correspond à des sols jeunes, profonds et fertiles, qui abondent en sables limoneux ; ils donnent des vins aériens, fruités
- la **deuxième terrasse**, aux sols plus minces, est constituée de galets roulés, souvent mêlés d'argile retenant l'eau, favorisant des vins intenses, qui ont plus de structure
- la **troisième terrasse** présente un profil plutôt argilo-siliceux donnant des vins qui combinent fruité et puissance, mais certains sols, proches du Causse, entremêlent des éboulis calcaires (grèzes) qui vont marquer les vins en octroyant finesse et amplitude

Altitude
250 à 350 m

Climat
la forte exposition au sol, combinée au relatif éloignement de la rivière, favorise une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, entraînant des maturités plus lentes

Sols
Époque : - 150 millions d'années (kimméridgien)
Composition : **coteaux et plateaux** calcaires constitués de pierrailles enrobées d'argile jaune ou rouge

- les **terroirs sidérolithiques** sont composés de poches d'argiles ferrugineuses qui amènent un côté sanguin et ciselé au vin, et souvent des notes de framboise
- les **terroirs de plateau calcaro-marneux** produisent des profils de vins caractérisés par beaucoup de fraîcheur et de minéralité
- les **terroirs calcaires de l'époque éocène et oligocène** sont situés au sud de l'appellation dans le Quercy blanc, ils donnent des vins élégants présentant des notes minérales et souvent mentholées

HISTOIRE

près de la rivière, la culture de la vigne y voisine traditionnellement avec d'autres productions, comme le blé, le tabac, les plantes textiles ou autrefois les cultures vivrières. Plus haut, sur des terres parfois très escarpées, peu enclines aux rendements agricoles, elle affronte moins de concurrence et tend à dominer le paysage depuis le XIX^e siècle, hormis l'intermède lié à la crise du phylloxera

HISTOIRE

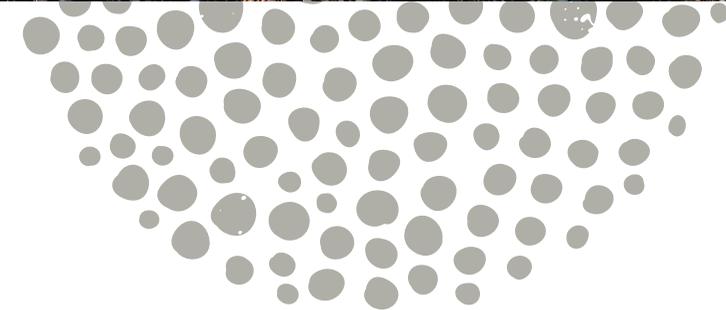
la culture de la vigne est ancienne sur le Causse mais il s'agit de zones de production qui furent souvent intermittentes, tendant à retourner en friche lorsque la pression sur les terres se rétractait. Elles sont cependant de plus en plus en vogue, car elles favorisent des profils de vin très frais. La mémoire des lieux, définie par la rudesse du climat, la nature sauvage et l'éloignement, en a fait aussi un espace propre au refus des codes et à l'envie d'expérimenter



Sur les pierreux sols calcaires du Causse, dont la formation remonte au kimméridgien, les paysages de coteaux et de plateaux alternent. La vigne y cohabite avec les étendues sauvages et les zones de pastoralisme.



La zone des Terrasses borde le Lot, depuis la rive jusqu'au début du Causse. Méandreuse, la rivière, qui structure le vignoble d'est en ouest, était, jusqu'à l'arrivée du chemin de fer, une grande voie marchande, reliant alors Cahors jusqu'au port de Bordeaux. Elle servit notamment au transport des vins.

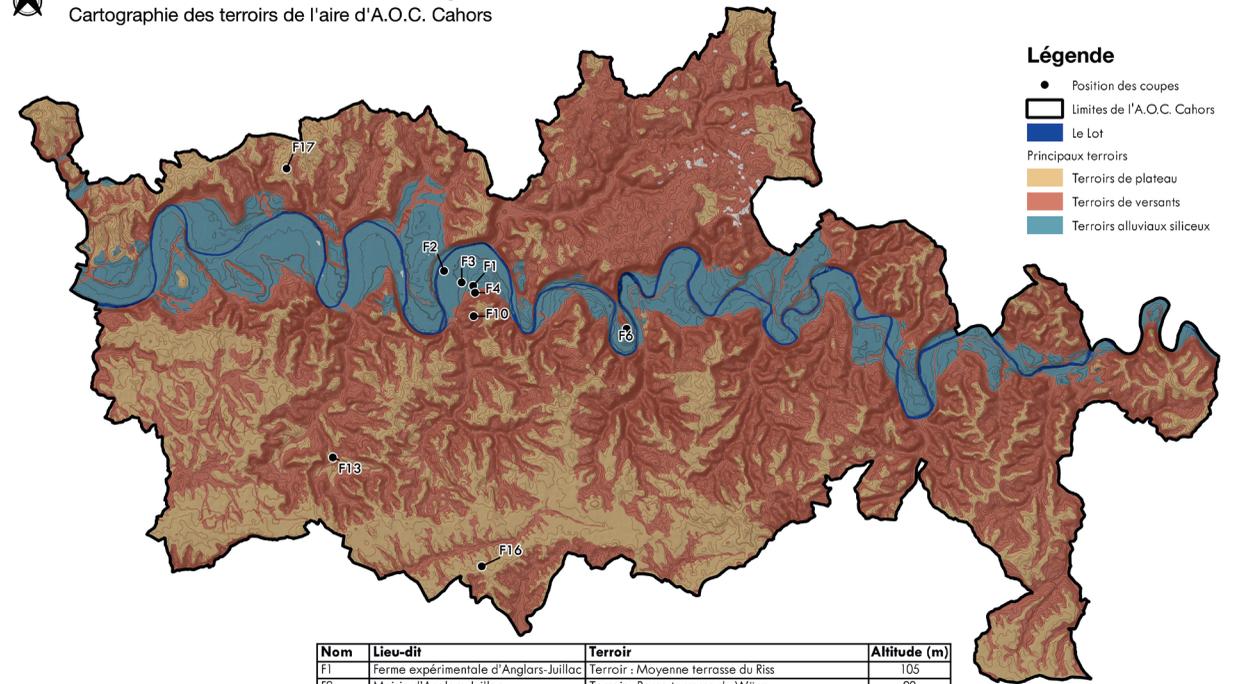


LE SECRET DES PRO- FONDEURS VERSATILES

Plusieurs programmes de recherche visent actuellement à mieux documenter l'état et le fonctionnement des sols du vignoble de l'AOC Cahors. Des fosses pédologiques ont ainsi été réalisées dans différents points stratégiques de la zone des Terrasses et de la zone du Causse, permettant de mettre en valeur des compositions de sols très spécifiques, dont la multiplicité traduit l'extrême sophistication du vignoble. Cette multiplicité, les vignerons de l'appellation ont déjà su s'en saisir en donnant vie à des vins qui ont « encore plus la gueule de l'endroit où ils sont nés » pour paraphraser le grand œnologue Jacques Puisais.



Localisation des coupes lithologiques
Cartographie des terroirs de l'aire d'A.O.C. Cahors



Légende

- Position des coupes
- Limites de l'A.O.C. Cahors
- Le Lot
- Principaux terroirs
- Terroirs de plateau
- Terroirs de versants
- Terroirs alluviaux siliceux



VINS DE CAHORS

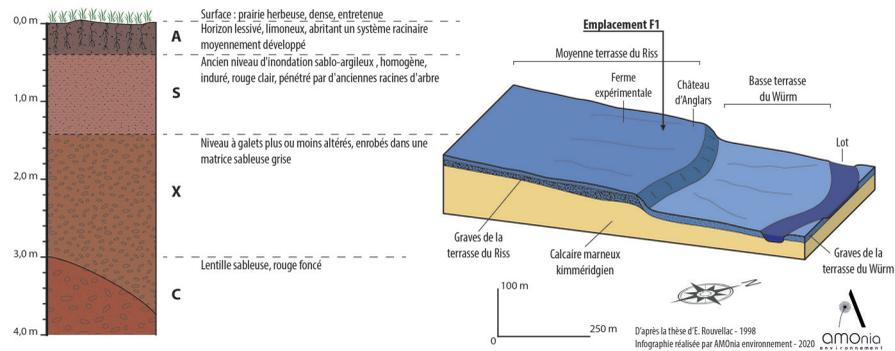
Nom	Lieu-dit	Terroir	Altitude (m)
F1	Ferme expérimentale d'Anglars-Juillac	Terroir : Moyenne terrasse du Riss	105
F2	Mairie d'Anglars-Juillac	Terroir : Basse terrasse du Würm	90
F3	Bois d'Anglars	Terroir : Haute terrasse du Mindel	130
F4	Bois d'Anglars	Terroir : Grèzes, cône de déjection calcaire	150
F6	La Pistoule, Luzech	Terroir : Hauts niveaux alluviaux	145
F10	Bosc Redon	Terroir de plateau calcaire kimmeridgien	235
F13	Le Boulvé	Terroir de versant argileux et sidérolithique	153
F16	Quatre	Terroir de plateau calcaire lacustre, Quercy blanc	270
F17	La Pauline	Terroir de plateau sidérolithique	250

D'après la carte de la thèse d'E. Rouvellac - 1998
Numérisation réalisée par AMOnia environnement - 2020

COMPOSITIONS DE SOLS DE LA ZONE DES TERRASSES

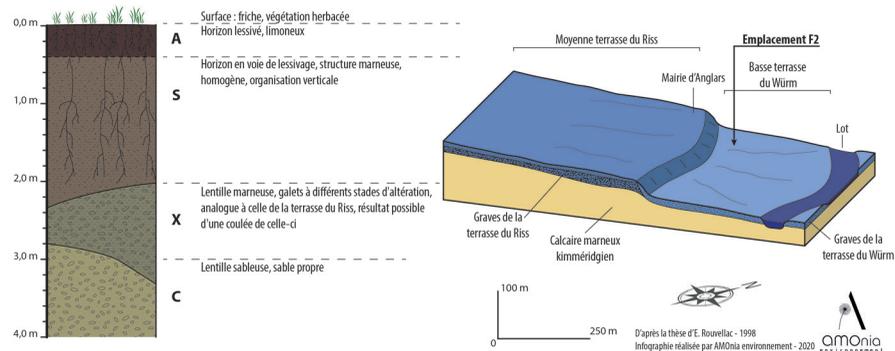
Fosse 1 Ferme expérimentale d'Anglars-Juillac Terroir : Moyenne terrasse du Riss

VINS DE CAHORS



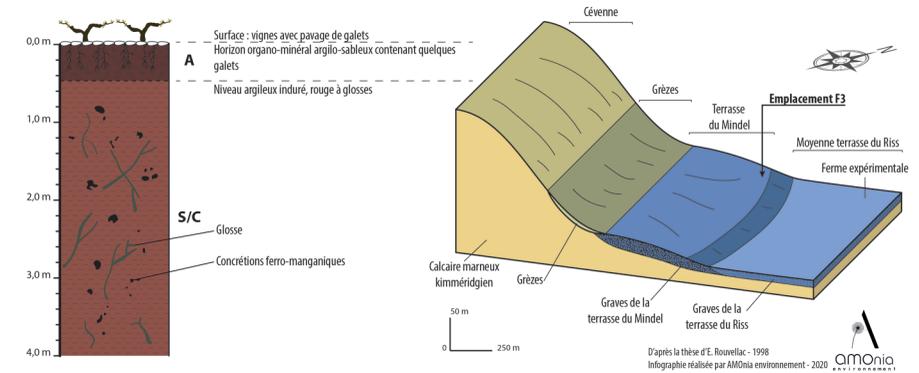
Fosse 2 Mairie d'Anglars-Juillac Terroir : Basse terrasse du Würm

VINS DE CAHORS



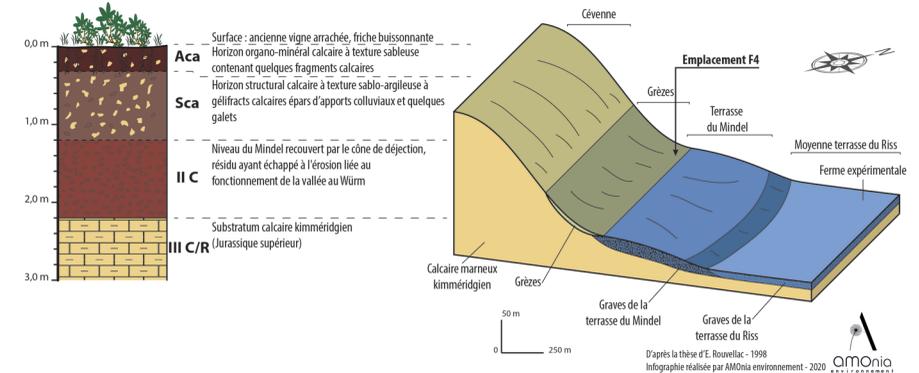
Fosse 3 Bois d'Anglars Terroir : Haute terrasse du Mindel

VINS DE CAHORS



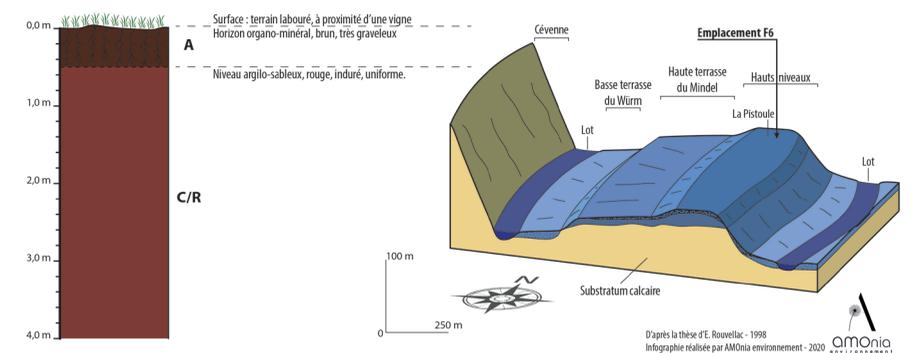
Fosse 4 Bois d'Anglars Terroir : Grèzes, cône de déjection calcaire

VINS DE CAHORS



Fosse 6 La Pistoule, Luzech Terroir : Hauts niveaux alluviaux

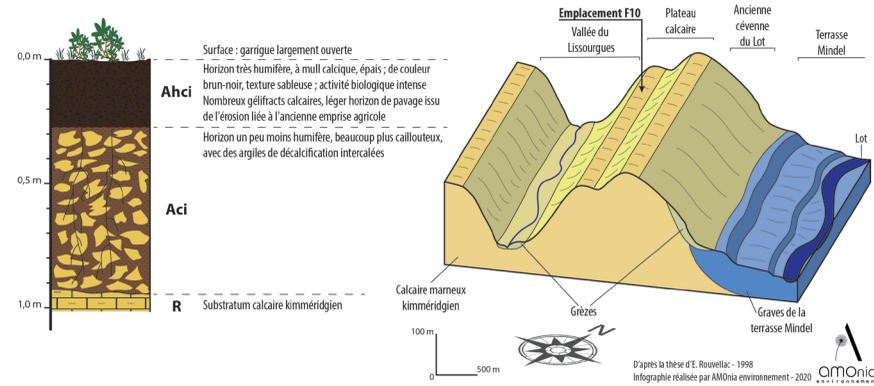
VINS DE CAHORS



COMPOSITIONS DE SOLS DE LA ZONE DU CAUSSE

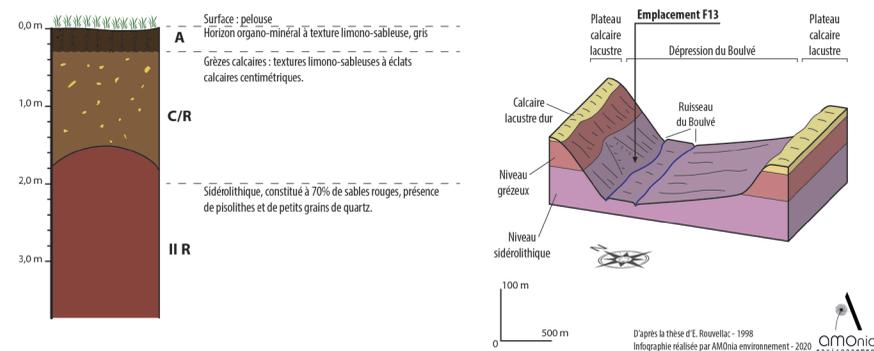
Fosse 10 Bosc Redon Terroir de plateau calcaire kimméridgien

VINS DE CAHORS



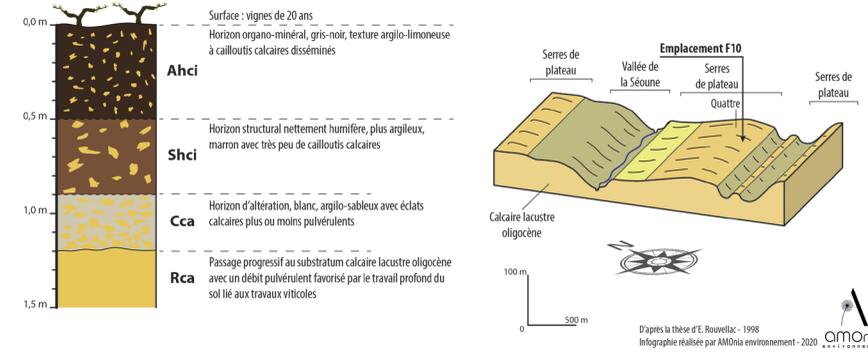
Fosse 13 Le Boulvé Terroir de versant argileux et sidérolithique

VINS DE CAHORS



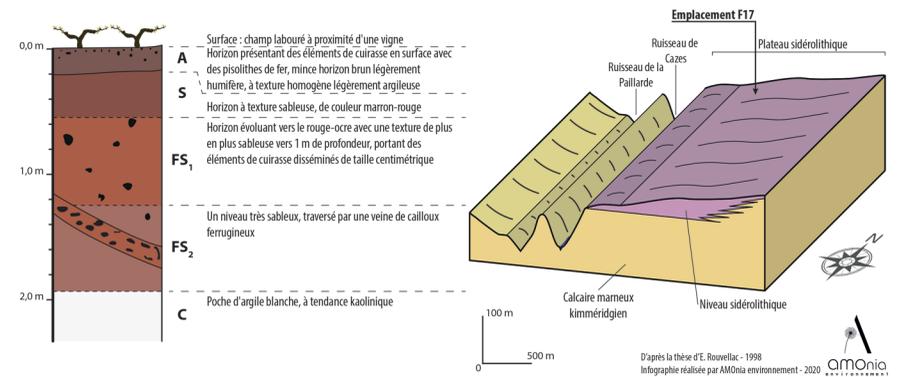
Fosse 16 quatre Terroir de plateau lacustre, Quercy blanc

VINS DE CAHORS



Fosse 17 La Pouline Terroir de plateau sidérolithique

VINS DE CAHORS





Les fosses podologiques permettent de caractériser encore mieux les différents terroirs de l'appellation. Celle-ci apparaît ainsi extrêmement complexe mais cette complexité est une richesse qui stimule les vignerons, incités à jouer avec les sols propres à chaque parcelle.



PORTFOLIO

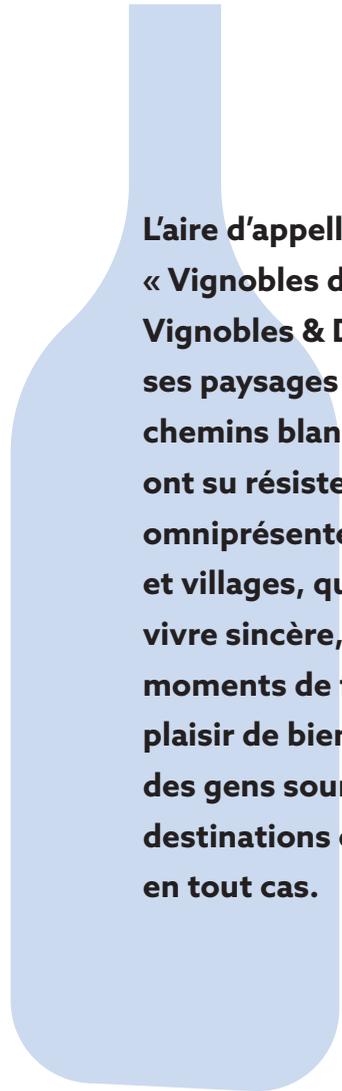
III. restée à l'écart des grands flux modernes de circulation, la terre de Cahors, pays de Résistance, dispense sans compter **un art de vivre** inscrit dans une culture enracinée et pourtant toujours généreuse, irrémédiablement ouverte à l'autre. Vignerons, paysans, chefs ou simples habitants, tous en sont de fiers ambassadeurs



UN VIGNOBLE HORS DES SENTIERS BATTUS, UN SENS DE L'HOSPITALITÉ PROPRE AUX GENS DU SUD-OUEST

Un joyeux méli-mélo. Le Lot est un département qui abonde. En **sites d'exception**, comme Rocamadour, l'un des lieux les plus visités de France, le gouffre de Padirac, qui descend à 103 mètres sous terre, ou la grotte du Pech Merle, aux peintures vieilles de plus de 25000 ans. En **paysages époustouflants** aussi : la vallée du Lot, la vallée de la Dordogne, la vallée du Célé, les grandes étendues

sauvages du Causse... En **villes et villages à la beauté préservée**, comme le village de Saint-Cirq-Lapopie qui, accroché sur une falaise à 100 mètres au-dessus de la rivière à l'extrémité est du vignoble, fut désigné en 2012 « Village préféré des Français ». En **produits d'exception** enfin avec 4 appellations d'origine protégée, 5 indications géographiques protégées et des productions à la renommée mondiale,



L'aire d'appellation de l'AOC Cahors appartient à la destination « Vignobles de Cahors en Vallée du Lot », labellisée Vignobles & Découvertes. À l'écart des grands axes, ses paysages – verts pontons du Lot, villages tutoyant le ciel, chemins blancs caillouteux s'insinuant entre les vignes du Causse – ont su résister aux ravages d'une certaine modernité. La nature est omniprésente, souvent grandiose, volontiers nourricière. Les villes et villages, qui semblent des bijoux, sont bercés par une douceur de vivre sincère, épanouie et gaie. Car la vitalité est partout, dans les moments de franche camaraderie, la profusion des bons produits, le plaisir de bien faire. Une région qui sait vivre, un décor merveilleux, des gens souriants : Cahors est peut-être bien l'une des plus belles destinations œnotouristiques de France, l'une des plus authentiques en tout cas.

comme le vin, le foie gras ou la truffe noire, dont le marché de Lalbenque, classé Site Remarquable du Goût, constitue chaque hiver l'épicentre vivant.

Douceur de vivre, goût de l'aventure
Comme le reste du Lot, le vignoble de Cahors se prête aussi bien aux **tenants du slow** qu'aux **tempéraments baroudeurs**. Les premiers s'adonneront aux joies de

déambuler dans le vieux Cahors, dédale de ruelles bordées de maisons médiévales, ou dans les villages perchés de la vallée du Lot, comme Saint-Cirq-Lapopie, Luzech, Albas ou Puy-l'Évêque ; ils traîneront aux terrasses des bars à vin ou dans les allées des marchés de producteurs. Les seconds descendront le Lot en canoë ou bien exploreront le Causse à cheval (la ferme équestre La Fontaine propose

notamment des balades comprenant des haltes chez des vignerons de Cahors) ou en vélo (plusieurs domaines de l'appellation proposent justement des locations de VTT ou de vélos à assistance électrique).

Des vignerons-hôtes

La région de Cahors se distingue aussi par la richesse de l'offre aujourd'hui proposée par les vignerons. Ateliers, dégustations originales ou thématiques, hôtels, bars, bistrotts et restaurants installés dans les domaines... **L'éclectisme est étonnant,**

tout comme la qualité ! En plus, il y en a pour toutes les envies. Les plus exigeants seront ravis, avec des adresses classées Relais & Châteaux, un restaurant étoilé, des rencontres et ateliers avec les producteurs... Les publics familiaux seront aussi à l'aise avec des formats spécifiques, qui tiennent autant compte des enfants que de leurs parents. Il est même des adresses qui, s'ouvrant aux habitants comme aux visiteurs de passage, transportent un esprit joyeusement alternatif, mêlant jeune cuisine et programmation festive.



© S. Bouanani

LE FESTIVAL LOT OF SAVEURS

Chaque été, chefs, vignerons, producteurs locaux, artistes, habitants et visiteurs de passage festoient à Cahors en célébrant le patrimoine gastronomique du Lot à l'occasion du festival Lot of Saveurs, créé en 2009. Le programme : un long week-end avec un grand banquet réunissant plus de 2200 convives, un repas des chefs, des marchés gourmands, un brunch vigneron, des ateliers, des master class, des démos... lotofsaveurs.fr

<p>4</p> <p>appellations d'origine protégée dans le département du Lot</p> <ul style="list-style-type: none"> - AOP Cahors - AOP Coteaux du Quercy - AOP Noix du Périgord - AOP Rocamadour 	<p>5</p> <p>indications géographiques protégées dans le département du Lot</p> <ul style="list-style-type: none"> - IGP Agneau Fermier du Quercy - IGP Coteaux de Glanes - IGP Côtes du Lot - IGP Foie Gras du Sud-Ouest - IGP Melon du Quercy <p>Dossier en cours : IGP Safran du Quercy</p>		
<p>45</p> <p>villes & villages</p>	<p>75</p> <p>kilomètres de voies navigables entre Larnagol et Luzech</p>	<p>160</p> <p>kilomètres de véloroute entre Cahors et le confluent du Lot et de la Garonne</p>	<p>1</p> <p>étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (Cahors)</p>
<p>LE GUIDE MICHELIN</p> <p>7</p> <p>restaurants étoilés dans le Lot (1** et 6*)</p>	<p>les Bonnes TABLES</p> <p>28</p> <p>restaurants membres du réseau Bonnes Tables du Lot</p>	<p>3</p> <p>marchés de producteurs dans le vignoble :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mercredi (Cahors) • vendredi (Prayssac) • samedi (Cahors) 	<p>2</p> <p>espaces de dégustation : Villa Cahors Malbec (Cahors) + Vinoltis (Puy-l'Évêque)</p>



Du vin au safran en passant par la truffe, cette terre du Sud-Ouest est aussi généreuse que ses vigneron.



PORTFOLIO



CITY BREAK À CAHORS

IDÉE

Desservie par le train depuis Toulouse ou Paris, la capitale du Quercy, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, est une cité historique de toute beauté, à la forte tradition gastronomique.

QUAND

Un grand week-end, à la saison de votre choix

Vendredi soir

Prenez d'abord vos quartiers. Située sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, la ville dispose d'une belle offre d'hébergement. Pour la soirée, rendez-vous au Bistro 1911 pour une cuisine traditionnelle gourmande, faite de produits de qualités, accompagnée d'une carte des vins enthousiasmante.

Samedi matin

Balade au marché à la rencontre des producteurs lotois. Selon la saison, vous y trouverez les productions emblématiques du Quercy : truffes fraîches, noix et huile de noix, fromages de chèvre, melons du Quercy...

Samedi après-midi

Après un déjeuner à L'Ô à la Bouche (Bib Gourmand 2021), partez à la découverte de la ville médiévale puis de la majestueuse cathédrale Saint-Étienne et du célèbre pont Valentré (8 arches, 172 mètres de long). Halte à prévoir à la Villa Cahors Malbec, espace d'information et de dégustation qui réunit l'office de tourisme Cahors - Vallée du Lot et le Cahors Malbec Lounge, le bar à vin de l'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors où des dégustations sont organisées toute l'année.



Dimanche

Journée complète dans le vignoble quienser la ville avec visite de châteaux voisins comme le Château de Mercuès (qui abrite un restaurant étoilé), le Château de Haute-Serre (qui propose des ateliers de dégustation, des initiations à l'œnologie et un escape game) ou le Château Lagrézette (qui propose une visite-dégustation).

VIRÉE GOURMANDE AU PAYS DE LA TRUFFE

IDÉE

Chaque année, 300 trufficulteurs récoltent sur les sols calcaires du Causse environ 3 tonnes de truffes, qu'on retrouve ensuite sur les marchés ou sur les tables des restaurants.

QUAND

En décembre, janvier ou février, haute saison de la truffe noire

Samedi

Déambulation matinale au marché de producteurs de Cahors avec quelques trufficulteurs présents en hiver. La journée s'étire doucement avec la découverte de la cathédrale Saint-Étienne, du pont Valentré...

Dimanche

À quelques kilomètres de Cahors, La Table de Haute-Serre (Bib Gourmand 2021) propose chaque hiver un menu 100 % truffes, en accord avec les vins du Château.

Lundi

Excursion dans les Causses qui surplombent la vallée du Lot. Le paysage est lithique : les parcelles de vigne, plus dispersées, côtoient les genévriers et les chênes truffiers. Plusieurs domaines organisent des démonstrations de cavage : suivez donc un trufficulteur chercher la truffe à l'aide d'un chien ou d'un cochon spécialement dressé !

Mardi

On démarre avec un brunch truffé concocté par Pascal Bardet, le chef étoilé du restaurant Le Gindreau à Saint-Médard. Cet ancien élève d'Alain Ducasse vous guide ensuite jusqu'au célèbre marché de Lalbenque, village classé



Site remarquable du goût. En sa compagnie, vous participez à la vente au détail, à laquelle assistent les acheteurs des plus grands restaurants français. Triées et brossées à sec, les truffes sont présentées en petits sachets et les transactions se font de gré à gré, supervisées par le garde-champêtre de la commune, dont le rituel coup de sifflet, à 14h30 précises, a donné le coup d'envoi des marchandages.



La région de Cahors est très **suggestive**, marquée par un art de vivre qui combine la puissance de l'histoire (châteaux, monuments, traditions) et l'insouciance du temps présent, comme celui de la dégustation.

PORTFOLIO

ROAD TRIP NATURE DANS LE LOT

IDÉE

Rivière, vallée, causses : le vignoble de l'AOC Cahors mêle les terrains de jeu. Vélo, cheval... On découvre le territoire autrement en empruntant des moyens de locomotion qui incitent à prendre les chemins de traverse.

QUAND

Au printemps ou en été quand les genévriers fleurissent

J1

Rendez-vous au Clos Triguedina, domaine de l'AOC Cahors. Le vigneron, Jean-Luc Baldès, propose l'expérience Vinocycle qui comprend la location d'un vélo à assistance électrique et un panier pique-nique maison. Quatre itinéraires balisés sont accessibles au départ de la propriété. Au retour, le vigneron vous fera visiter sa cave et déguster ses vins. Autre possibilité : les Virées Malbike (Malbike = malbec + bike) organisées pendant l'été par l'office de tourisme Cahors - Vallée du Lot. Le concept : venez avec votre vélo et suivez le guide pendant 2h30 à travers le vignoble de Cahors à la découverte des villages d'Albas, de Bélaise et de Castelfranc (une pause gourmande dans un domaine viticole est aussi au programme).



J2

La ferme équestre La Fontaine, qui dispose de chambres d'hôtes aménagées dans des tipis, propose de parcourir le vignoble à cheval. Le programme de la journée : rencontre avec des vignerons, dégustation commentée de vin, passage dans les villages médiévaux du secteur de la Bouriane (Les Arques, Lherm, Martignac), pique-nique

locavore dans la nature et découverte de lieux cachés (petit lac d'argile blanche dans lequel on peut se baigner, marais de la vallée de la Masse classé en Espace naturel sensible...).

À LA RENCONTRE DES VIGNERONS

IDÉE

Le projet : goûter leurs vins et découvrir les produits du terroir lotois en partageant des moments forts avec des hommes et des femmes passionnés par leur métier et par l'endroit où ils vivent.

QUAND

Un week-end en été avant le début des vendanges

Vendredi soir

Pour se mettre dans l'ambiance, rendez-vous au Château Saint-Sernin qui programme chaque été des apéros gourmands mêlant l'esprit du bar à vin et celui du café-concert.

Samedi matin

On débute la journée par une halte à Vinoltis, le nouveau pôle d'information œnotouristique situé dans le village perché de Puy-l'Évêque, tout à l'ouest du vignoble. Si vous arrivez par Cahors, rendez-vous plutôt à la Villa Cahors Malbec.

Samedi midi

Vignoble en biodynamie, le Château de Chambert vous réglera avec un restaurant gastronomique ou une offre bistro sur de belles terrasses surplombant un vignoble idyllique. Un hôtel****, un Spa et des offres œnotouristiques complètent cette expérience hors du temps.

Samedi après-midi

Atelier pédagogique au Château Eugénie avec une initiation à la dégustation et à la reconnaissance des arômes à l'aide du célèbre coffret Le Nez du Vin de Jean Lenoir.



Dimanche matin

Atelier polysensoriel parents-enfants au Mas del Périé, domaine en biodynamie. Le vigneron Fabien Jouvès y propose une approche ludique des produits de la vigne en stimulant les sens de chacun.

Dimanche midi et après-midi

K'as-croûte au K'Où, le tiers-lieu alternatif du Clos Troteligotte, avec planches de produits du terroir et dégustation de vins en biodynamie. L'après-midi, on conclut le week-end avec une visite du domaine.

PORTFOLIO



Identitaire, le vignoble de Cahors n'en est pas moins **changeant**, évoluant au fil des paysages comme des saisons ou des temps de la journée.

VINS DE CAHORS
+33 (0)5 65 23 82 35
contact@vindecahors.fr
vindecahors.fr



CONTACTS PRESSE
Clair de Lune
Marie Gaudel & Anne Marcon
+33 (0)4 72 07 31 93
anne.marcon@clairdelune.fr